

Schicht für Schicht - Bunte Butter-Terrine

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

25
Min.

NIVEAU



Zutaten für 8 Portionen

300 g Butter
1 Teelöffel Rosmarin
1 Teelöffel Salbei
1 Teelöffel Thymian
1/2 Bio-Zitrone
1/2 Bund Schnittlauch
1 Schalotte
1 Esslöffel Olivenöl
3 Esslöffel Rotwein
Salz

Besonderes Zubehör

Auflaufform 14 x 11 cm

Was man aus Butter nicht alles zaubern kann: Schicht für Schicht ist dieses kleine Aufstrich-Wunder nicht nur eine hübsche Ergänzung zum Partybuffet oder deiner Grillparty. Auch als Geschenk erntet die bunte Butter-Terrine so einige „Aaawwws“

- 1 -

Auflaufform mit Backpapier auslegen. Butter in drei gleichgroße Portionen teilen und auf

Zimmertemperatur erwärmen. Jede Portion leicht salzen.

- 2 -

Schalotten schälen und fein würfeln. In einer Pfanne mit etwas Olivenöl 2-3 Minuten anschwitzen. Mit Rotwein ablöschen und 2-3 Minuten köcheln lassen. Schalotten mit der ersten Portion Butter vermengen. Auf dem Boden der Form gleichmäßig verstreichen, ca. 5 Minuten gefrieren lassen.

- 3 -

Rosmarin, Thymian und Salbei mit der zweiten Portion Butter verrühren. Als zweite Schicht in der Form verstreichen, ca. 5 Minuten gefrieren lassen.

- 4 -

Zitronenschale abreiben, Saft auspressen. Schnittlauch fein hacken und mit Zitronenabrieb und -saft mit der dritten Portion Butter verrühren. Als letzte Schicht der Butter-Terrine auftragen und kalt stellen. Vor dem Servieren mit Hilfe des Backpapiers aus der Form lösen, portionieren und servieren.